

F

für Ihr leibliches Wohl sorgt unser motiviertes Küchenteam. Es erwarten Sie außergewöhnliche Gaumenfreuden.

Kochen nach den Jahreszeiten und die Verwendung regionaler Produkte ist hier selbstverständlich.

Darauf abgestimmt präsentiert Ihnen der Weinkeller eine umfassende Auswahl von den besten Anbaugebieten Europas. Zu besonderen Anlässen werden Sie in der Wein-Raritätenkarte ausgefallene Köstlichkeiten finden.

Gerichte aus der speziellen Mittagskarte können Sie von Montag bis Sonnabend von 12 - 15.00 Uhr genießen.

Für ein herrliches Frühstück steht für Sie ein exklusives Brunch-Buffet jeden Sonntag von 10 - 15 Uhr bereit.

•



•



•



•



- [Menus](#)

Speisekarten

Plat du jour 8. Dezember - 13. Dezember 2025

Vorspeise

Kürbiscrème Süsschen mit Kernöl	9,50
---------------------------------	------

Hauptgericht

ServiettenKnödel an Waldpilzrahm - vegetarisch -	18,-
Gebratenes Rotbarschfilet auf Spitzkohlgemüse und Kartoffelpüree	18,-
Grünkohl mit Kasseler Rücken, Mettenden und karamellisierten Kartoffeln	18,-
Der Küchenchef empfiehlt:	3 Gang Menü 33,-

Kürbiscrème Süsschen mit Kernöl

Gebratenes Rotbarschfilet auf Spitzkohlgemüse
und Kartoffelpüree

Maronen Mousse auf Pistazien Crumble
und Zimt Eis

Dessert

Maronen Mousse auf Pistazien Crumble und Zimt Eis	9,-
--	-----

Ab 15 Uhr Kaffee & hausgemachter Kuchen

Unsere Speisekarten ändern sich laufend und werden hier zweimal wöchentlich aktualisiert.
Sollte dies einmal nicht geschehen sein, erfragen Sie bitte die tagesaktuelle Karte telefonisch:
040/ 8811 200. Vielen Dank!

Abendkarte

Vorspeise

Salat RÖPERHOF /mit gebratenen Riesengarnelen	14,-
italienisch marinierte Antipasti, Orangenfilets, Cranberry Dressing	20,50
Rote Beete Carpaccio mit gebackenem Bachenbrucher Ziegenfrischkäse	22,-
Feldsalat, Portweinfleigen und gerösteten Walnüssen	
Vitello Tonnato vom Kalbsrücken	22,-
mit Thunfisch-Kapern Sauce, Rucola, Kirschtomaten und Kapernäpfeln	
Thunfisch Tatar mit Yuzo-Ponzu Marinade, Asia- Julienne, Wasabi-Erdnüssen und Spicy Popcorn	24,-
Schwarzwurzel Crème Suppchen mit Petersilienöl und Nordseekrabben	18,-

Hauptgericht

Safran Risotto mit jungen Erbsen	32,-
Tomaten Concassé und gegrillten Kräutersaitlingen - vegetarisch -	
Filet vom weissen Heilbutt	42,-
auf Butternut-Kürbis Püree , Zuckererbsen, wilden Brokkoli und Chamicurri	
Skreifilet auf glasiertem Blattspinat, Pommes rissole	38,-
und sautierten bunten Tomaten Sugo	
Gegrilltes Rumpsteak mit Speck-Bohnen	42,-
Bratkartoffelstampf und Thymianjus	
Geschmorte Lammhaxe auf mediterranem Bulgur und Ratatouille Gemüse	38,-

Halbe Oldenburger Ente aus dem Ofen 46,-
mit Rotkohl, Kartoffelknödel, karamellisierten
Apfelspalten
und Beifußjus

Dessert

Kaiserschmarrn mit Zwetschgen Röster und Vanille 16,-
Eis
Schokoladen-Soufflé mit Kumquat Kompott und 16,-
salted caramel
Bratapfel Crème brûlée mit Mandeleis und 16,-
Spekulatiuscrumble
Schokoladen Kugel mit Schwarzwälder Kirsch- 16,-
Crème
Kirscheis und Pistazien Crumble
Rohmilchkäse-Auswahl 18,50
vom Flottbeker Wochenmarkt mit Feigensenf,
Walnüssen, Feigenbrot
und Trauben

Weihnachtsmenü

25. & 26. Dezember 2024

3 Gang Menü € 76,—

Zander-Lachs Roulade
im Kräutermantel und Ratatouille

* * *

Halbe Vierländer Ente aus dem Ofen
mit Apfelrotkohl, Kartoffelknödel
und Beifußjus

* * *

Lebkuchentörtchen
mit Aprikosen-Orangen Gel und



Gänseessen

Gänseessen

Gänsebraten im RÖPERHOF

- Auf Vorbestellung -

ab 11.November 2025

Ganze frische Oldenburger Freiland-Gans aus dem Ofen
(circa 5 Kilogramm)
mit Apfelrotkohl, Kartoffelknödel, Maronen und Beifußjus

€ 304,-

Gänsebraten aus dem Ofen
mit Apfelrotkohl, Kartoffelknödel und Beifußjus

Portion € 76,-

Wir servieren den Gänsebraten in 3 Gängen

Consommé von der Gans - in der Kaffeetasse serviert -
Gänseklein in der Blätterteig Pastete
Gänsebraten

